

für Gäste: Rindsragout mit einem Blumenkohl-Curry *Wie jeder verwöhnte Gourmet Blumenkohl isst!*

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Stück Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 300 g Rindsragout zum Schmoren, Pfeffermühle, 1 Blumenkohl, Butter, 2 EL Curry, 2 EL Tomatenpüree, 2 dl Bouillon, 1 Schuss Rotwein

Die Vorbereitung:

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch fein hacken. Fleisch mit Pfeffer bestreuen und den Blumenkohl in Röschen teilen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Butter schmelzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Herausnehmen.

Erneut Butter schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Ingwer, Knoblauch, Curry und Tomatenpüree mitrösten. Bouillon angießen und das Fleisch wieder beifügen. Aufkochen und in eine Ofenform mit Deckel geben.

Das Schmoren:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 75 Minuten, allenfalls 1 Schuss Rotwein nachgiessen.

Blumenkohlröschen zum Schluss der Schmorzeit sorgfältig unter das Fleisch mischen. Wenn nötig, wenig Wasser nachgiessen und nochmals 25 Minuten weiterschmoren.

Das passt dazu:

Reis, ein Tomatenchutney oder eine Joghurtsosse

